

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Oranje Köken Orangenplätzchen

Gattung: Backen, Kleingebäck, Niederlande, Weihnachten

---

200 g	Butter			-Schale, gerieben
150 g	Zucker	300 g	Mehl	
1	Pk. Vanillezucker	150 ml	Milch	
1	Prise : Salz	100 g	Marmelade, Orangen-,	
75 g	Orangeat	50 g	bitter	
	-fein gehackt	3	Essl. Puderzucker	
2	Orangen		Zitronensaft	
			Lebensmittelfarbe, gelb, rot	

---

Fett mit Zucker, Vanillin und Salz schaumig rühren. Orangeat und Orangenschale unter das Mehl mischen. Mit der Milch unter die Zucker-Fett-Mischung rühren. Sehr kleine Häufchen auf ein Blech mit Backpapier setzen oder spritzen. Im vorgeheizten Rohr bei 175 °C 8-10 min backen, bis sie am Rand hellbraun sind.

Abgekühlte Plätzchen auf der Unterseite mit glatt gerührter Marmelade bestreichen und je zwei zusammensetzen. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Dritteln. Je einen Teil rot, gelb und orange einfärben. Plätzchen damit graffitiartig verzieren.